

Jitrnice pečené na česnekových bramborách

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé zámecké brambory, omyté 1 kg
- Palice česneku, rozdělená na stroužky 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř 1 špetka
- Čerstvá majoránka 1 svazek
- Jitrnice 5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Brambory deset minut povařte ve slupce. Scedte a pak každou bramboru promáčknete palcem ruky. Vyskládejte je do pekáčku, přidejte neoloupané stroužky česneku, dobře osolte a přidejte sádlo (můžete ho rozpustit a brambory a česnek jím pokapat). Dejte asi na 20 minut péct do trouby předehřáté na 220 °C tak, aby brambory zezlátly.

2) Před koncem pečení brambory posypte majoránkou a přidejte k nim jitrnice, aby se prohřály. Podle chuti domastěte sádlem.